Café de Bretagne

Austern & Crevetten, Champagner & Crémant,
Fisch & Meeresfrüchte à la francaise: Reichlich kalte Platten!
(siehe Altstadt, Carlstadt)

C

Café de Bretagne

Omega 3 für Frankophile

Oh là là, die Marktwirtschaft ist nun eine Hafenkneipe. Schlicht, fast spartanisch eingerichtet, uns erinnert sie an die Bar Mollet in Palma de Mallorca. Nur, dass hier keine ganzen Fische in den Vitrinen liegen, sondern vor allem Schalentiere und Räucherfisch. Und hinterm Tresen öffnet der beschürzte Patron – wir nennen ihn einfach mal so – eine Auster nach der anderen. Oh là là, da müssen wir zuschlagen. Aber welche? Fine de Claire gibt es in drei, Belons in zwei Größen; außerdem die Spéciales vom Produzenten Le Gall, die mal den Preis als die besten Austern Frankreichs bekamen, auch in drei Größen, dann noch eine Gillardeau Numéro 3 und eine Perle blanche Numéro 2 (pro Stück 1,90-3,90, im Dutzend 10-22 Euro). Na, wir schauen erstmal in die Karte, genauer: Auf das papierne Tischset, auf dem das Speisenangebot abgedruckt ist. Meeresfrüchte-Freunde und Bretagne-Liebhaber, freut Euch: Hier wird alles serviert, was Ihr lieben gelernt habt. Schnecken wie Bulots und Bigorneaux (8 Euro die 350-Gramm-Portion), Sandklaff- (Stück 3 Euro) und Venusmuscheln (vier Stück 6 Euro), breto nischer und atlantischer Hummer (300 Gramm 24/18 Euro), Taschenkrebs (600 Gramm 15 Euro) sowie Crevettes roses und Crevettes grises, erstere aus Madagaskar und Brasilien in unterschiedlichen Größen (sechs Stück 9-19 Euro). Dann – weniger bretonisch – noch Wild- und norwegischer Lachs, Lachsforelle, Thun- und Schwertfisch, alles geräuchert (5-9,50 Euro die Portion), Forellen- und Lachskaviar (8,50/10 Euro), Rillettes von Lachs, Makrele, Sardine, Thunfisch (90 Gramm 5,50 Euro), außerdem Hummer- und St.-Pierre-Lachs-Terrine mit kleinem Salat (7,50/9,50 Euro, letztere war bei unserem Besuch leider aus). Alles kommt frisch von Rungis – das steht für Qualität. Insgeheim hatten wir an diesem kühlen Apriltag auf eine Fischsuppe spekuliert, auch wenn diese natürlich ursprünglich nicht aus der Bretagne stammt. Wir mussten aber feststellen, dass die „Chauds de la Cuisine", warmes Essen also, so gut wie nicht vertreten ist. Gratinierter Ziegenkäse oder drei Jakobsmuscheln mit Salat (9/10,50 Euro), Crevettenpfanne und eine Krustentiersuppe, außerdem noch ein Tagesgericht (gebratener Lachs mit Bandnudeln, 10,50 Euro) – das war's. Oh là là, Ihnen schwirrt jetzt der Kopf? Ging uns auch so. Wählen Sie einen der gemischten Plateaus, dann wird's einfacher. Acht verschiedene gibt es, von der Austern-Degustation bis zur Luxusvariante „Panaché Café de Bretagne" mit allem Drum und Dran (19,50-79 Euro). Wir starten mit der Austern-Degustation (19,50 Euro): Fine 3, Spéciale 3, Belon 1 und Gillardeau 3, jeweils zwei Stück, knallfrisch, köstlich. Dazu ein weißer Crémant, leider nicht mehr ganz so spritzig wie die Austern, aber wäre er ebenso frisch geöffnet, wäre er gut (0,1l 6 Euro). Zum Aufwärmen dann eine hocharomatische, cremefarbene Krustentiersuppe (9 Euro). Und die Crevettenpfanne (11,50 Euro), die stark an Goschs Sylter Liebsteller erinnert: Rührei mit kleinen Garnelen. Schlicht, aber lecker. Zum Naschen noch eine Jakobsmuschelterrine, die es statt der mit St. Pierre gab – eher fad (7,50 Euro). Die Krönung: „Plateau de la mer", mit einer halben Portion Schwert- und Thunfisch, norwegischem Lachs, vier kleinen Crevettes roses, jeweils zwei aus Madagaskar bzw. Brasilien (13,50 Euro). Kommt noch eine 100-Gramm-Portion Pulposalat hinzu, kostet dieses Fischvergnügen 18 Euro. Alles ist von bester Qualität, der Pulposalat fein zitronig angemacht, aber das ganz große Mjam-Gefühl kommt zumindest für uns irgendwie nicht auf in diesem Meeresfrüchte-Snack-Bistro. Die kleine Weinauswahl allerdings macht Spaß. Selbstverständlich sind die Tropfen ausschließlich französischer Herkunft (Mineralwasser übrigens auch: Evian, Badoit, Perrier); viele gibt's offen im 0,1-l-Glas

Café de Bretagne

oder in der Viertelliter-Karaffe, vom Muscadet bis zum Chablis, vom Burgunder bis zum Bordeaux. Der Picpoul (Viertelliter 5,80 Euro)
sowie der populäre Sancerre Petit Bourgeois (es gibt aber noch andere Sancerres, 0,1l 4,80 Euro) sind zum Fisch ganz fein. Es gibt eine Trottoir-Terrasse, auf der sich mit Champagner und Austern sicher trefflich Sehen-und-gesehen-werden spielen lässt. Es geht aber auch ganz bescheiden: Der Franzose am Nebentisch, der während des Essens Le Monde liest, genießt sichtlich seine herzhaften Galettes (drei Varianten, 7-9 Euro) und trinkt Perrier dazu. Oh là là, die Franzosen sind auch nicht mehr das, was sie mal waren. – Frühstück von 10-12 Uhr (4-15 Euro); neben Galettes gibt es auch süße Crêpes (4-8 Euro).

mv

www.cafe-de-bretagne.de
Carlstadt, Benrather Str. 7/
Ecke Bilker Str., Fon 56 94 07 75
di-do 11-22, fr & sa 10-23, so & mo geschlossen (jeden 2. Sonntag im Monat von 12-21 Uhr sowie zu Veranstaltungen geöffnet)
MASTER/VISA/Electronic Cash
M T V HG 8-30 Euro
Die Neuen
Fisch Rang 5